



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Canastra

**Espécie:**       IP       DO

**Número do registro no Brasil:**

IG201002

**Data de concessão do registro:**

13/03/2012

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2149.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastra.pdf>

**Representação figurativa/gráfica:**       Não se aplica

### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Produtores de Queijo Canastra - APROCAN

**CPF / CNPJ:**

07.815.773/0001-75

**Endereço:**

Sítio Três Reis – Zona Rural

**Cidade/UF:**

Medeiros/MG

**CEP:**

38930-000

**Telefone:**

+55 37 3433-1214

**Fax:**

-

**E-mail:**

-

### 3. PROCURADOR

Não se aplica

**Nome do Procurador:**

#### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

##### Delimitação da área geográfica:

A região delimitada "Canastra" compreende os municípios de Piumhi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapiraí e Delfinópolis, conforme documento de delimitação da área geográfica, Portaria IMA Nº 694 de 17 de novembro de 2004.

#### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza:     Produto             Serviço

Nome:       

##### Especificações e características:

O queijo artesanal da Canastra comum apresenta as seguintes características: o odor da casca é suave com toques que lembram cheiro da gordura do leite. A massa amarelada é homogênea e sua textura possui poucas e pequenas olhaduras mecânicas ou de fermentação, bem distribuídas, com um ligeiro odor de manteiga ou da gordura do leite. Possui casca lisa amarelada, com tonalidade mais forte em suas bordas, tende a escurecer com a maturação, apresentando mofo branco ou verde. O sabor é suave, levemente picante, ligeiramente ácido e agradável. Podem ser listados também alguns de seus atributos:

> Ingredientes obrigatórios:

- Leite de vaca cru integral, cultura Láctea natural (pingo), coalho e sal;

> Características físico-químicas e sensoriais:

- Consistência: semidura com tendência a macia, de natureza manteigosa;

- Textura: compacta;

- Cor: branca amarelada;

- Crosta: fina, amarelada, sem trincas.

> São três os pontos de maturação do Canastra:

- fresco (com menos de quatro dias);

- meia cura;

- curado (a partir de duas semanas).

> Outras características:

- formato: cilíndrico;

- altura: 4 a 6 cm;

- diâmetro: 15 a 17 cm;

- peso: 1,0 a 1,2 Kg;

- odor e sabor: ligeiramente ácido não picante agradável.

Somente poderá ser comercializado Queijo da "Canastra" com IP pelo produtor cuja unidade de produção esteja inscrita na Legislação de Inspeção Municipal, cadastrado no IMA, ou relacionado ao MAPA e associado à APROCAN, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e no presente Regulamento de Uso da Indicação Procedência Canastra para o Queijo Minas.

**Relação com área geográfica:**

Historicamente, devido a grande parte da região da IP ser caracterizada como área de campo, a agricultura se dava de modo incipiente, produzindo aquilo necessário à subsistência, normalmente aproveitando as terras mais férteis situadas na cabeceira do Rio São Francisco. As famílias trouxeram com elas o conhecimento da produção de queijo, feito a partir do leite cru e encontraram na região delimitada da Canastra o ambiente propício para a perpetuação da arte da produção do queijo.

Na região da Canastra, até hoje no século XXI, a produção do queijo artesanal é um fator cultural de significativa importância socioeconômica para grande parte das famílias rurais, gerando ocupação e renda, e permitindo a fixação das famílias no campo.

A fabricação e o consumo do queijo na região da Canastra se confundem com a história do povoamento local, iniciado com a busca de minerais e pedras preciosas, ainda no século XIX, quando queijo artesanal da região de Canastra já era relatado como produto de expressão na alimentação e na economia regional.

Na Região da Canastra, a produção de queijo artesanal é feita de modo tradicional. As condições físico-ambientais encontradas na área delimitada são favoráveis à produção de queijo, havendo um ambiente propício ao desenvolvimento de bactérias típicas, que promovem o sabor característico do queijo tão apreciado pelos consumidores.

A reputação do queijo da região é tal que o seu modo de produção foi, em 2008, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial brasileiro.

Atualmente, a pecuária de leite, exerce considerável força na economia regional. Somada a produção anual de todos os municípios, (dados de 2002, fonte EMATER-MG), fica em torno de 104 milhões de litros.

Cabe ressaltar que a qualidade do queijo Canastra é cada vez mais reconhecida fora do Brasil. Em 2019, por exemplo, produtores da região receberam 24 medalhas no Mundial du Fromage, sendo três delas Super Ouro. Antes disso, em 2017, o produtor Reinaldo Faria da Costa, do município de Vargem Bonita, da região da Canastra, já havia sido premiado na edição de 2017 do mesmo concurso.

**6. ESTRUTURA DE CONTROLE****Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

Os membros do Conselho Regulador e de Controle são indicados pela Assembleia Geral da associação, para mandato coincidente com aquele da diretoria, do seguinte modo:

- a) Um representante e suplente dos produtores por município incluído na zona de produção;
- b) Um representante e suplente indicado pelo MAPA;
- c) Um representante e suplente indicado pela Secretaria de Agricultura;
- d) Um representante e suplente indicado pelo INPI.
- e) Um representante e suplente do poder público municipal;
- f) Um representante de entidade de defesa dos consumidores;
- g) Um representante de entidade ligado ao setor atacadista ou distribuição ao consumidor.